ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

ANNÉE 1974 N° 27

LA FORMATION DES PRÉPOSÉS SANITAIRES DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

THÈSE

présentée

à l'UNIVERSITÉ CLAUDE-BERNARD de LYON

(Médecine-Pharmacie)

et soutenue publiquement le 27 juin 1974

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Madame BASTIEN, née Jacqueline CERET

le 14 Octobre 1947

à BRIOUDE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

ANNÉE 1974 N° 27

LA FORMATION DES PRÉPOSÉS SANITAIRES DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

THÈSE

présentée

à l'UNIVERSITÉ CLAUDE-BERNARD de LYON

(Médecine-Pharmacie)

et soutenue publiquement le 27 juin 1974

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Madame BASTIEN, née Jacqueline CERET

le 14 Octobre 1947

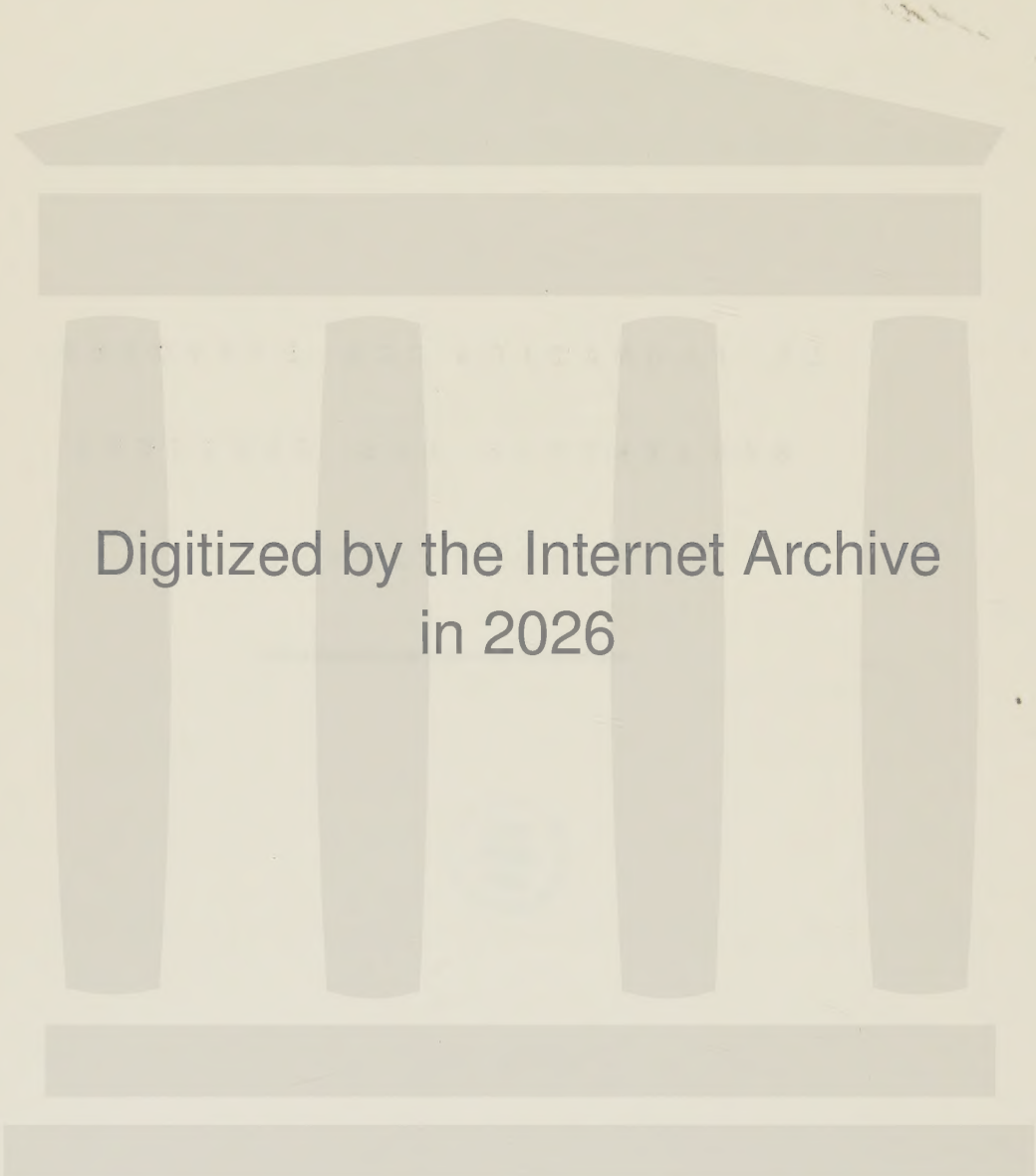
à BRIOUDE

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

L A F O R M A T I O N D E S P R E P O S E S

S A N I T A I R E S D E S S E R V I C E S

V E T E R I N A I R E S


Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41544715_0004

PERSONNEL ENSEIGNANT

DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

- Directeur ..... Monsieur le Professeur FROGET
- Directeurs honoraires ..... MM. les Professeurs JUNG, TAPERNOUX FLORIO

PROFESSEURS

5 CHAIRES

1° - Pharmacie et toxicologie	M. LORGUE
2° - Anatomie descriptive, Extérieur, Anatomie appliquée	M. BARONE
3° - Physiologie, Thérapeutique, Pharmacodynamie	M. BOST
4° - Histologie, Embryologie, Anatomie Pathologique	M. LUCAM
5° - Hygiène et Industrie des aliments d'origine animale.....	M. FLACHAT
6° - Parasitologie et Maladies parasitaires	M. EUZEBY
7° - Pathologie médicale des équidés et des carnivores, Législation vétérinaire	M. FONTAINE
8° - Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour.	M. COTTEREAU
9° - Technique chirurgicale, Pathologie chirurgicale	M. COULON
10° - Obstétrique, Pathologie de la Reproduction	M. BERTRAND
11° - Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie	M. OUDAR
12° - Ethnologie, Zootechnie, Economie rurale	M. FROGET
13° - Botanique appliquée, Agronomie, Alimentation	M. WOLTER
14° - Physique et Chimie biologiques et médicales	M. MAGAT
15° - Maladies contagieuses, Zoonoses, Législation sanitaire	M. JOUBERT

PROFESSEURS SANS CHAIRE

MM. BUSSIERAS , FERNEY (Détachés à l'Institut de Médecine et Sciences Vétérinaires de DAKAR)
MM. CHANTEGRELET, JEAN-BLAIN, LAPRAS.

MAITRES DE CONFERENCES

MM. DELATOUR, LE NIHOUANNEN.

MAITRES-ASSISTANTS AGREGES

MM. BOIVIN, DESCHANEL, MOUTHON

MAITRES-ASSISTANTS

Mme CHAUVE, MM. DALBIEZ, FARGES, GASTELLU, Mle LAVAL, MM.PRAVE,RICHARD.

ASSISTANTS

MM. AFFRE, BASTIEN Gilles, Mme BASTIEN Jacqueline, M.BAUDRY,
Mle BERNARD, MM. BRAYE, COURAGE, Mle DOMENEC, MM.GROSMOND, KECK,
MM. LACHAL, LIEVRE.

EXAMINATEURS DE LA THESES

Président : M. le Professeur BERTOYE de la Faculté de Médecine.
Premier Assesseur : M. le Professeur FLACHAT de l'Ecole nationale vétérinaire.
Deuxième assesseur: M; le Professeur COTTEREAU de l'Ecole nationale vétérinaire.

L'Université Claude Bernard (Médecine-Pharmacie) de Lyon, et l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon, déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.

A GILLES

A MES PARENTS

A CHRISTIANE, MARC

ET A TOUS LES MIENS

Merci de votre tendresse.

A MONSIEUR BERTOYE

Professeur à la Faculté mixte de médecine

et de pharmacie de Lyon

qui nous a fait l'honneur de présider
notre jury de thèse

Remerciements respectueux

A MONSIEUR FLACHAT

Professeur à l'Ecole nationale vétérinaire

de Lyon

sincèrement reconnaissante pour votre aide
et votre patience à mon égard.

A MONSIEUR COTTEREAU

Professeur à l'Ecole nationale vétérinaire

de Lyon

qu'il croit en ma profonde gratitude pour
la bienveillante attention qu'il m'a tou-
jours portée.

A MONSIEUR FROGET

Professeur à l'Ecole nationale vétérinaire
Directeur de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon

qu'il trouve ici l'expression de ma très vive reconnaissance pour la grande compréhension et l'indulgence amicale qu'il m'a témoignée.

A MONSIEUR FAURE

Docteur-Vétérinaire

Directeur-Adjoint du Centre de formation des Préposés sanitaires de Lyon

qui m'a aidée dans l'élaboration de ce travail avec beaucoup de bonté et de gentillesse.

merci.

A TOUS MES MAITRES DE L'ECOLE

NATIONALE VETERINAIRE DE LYON.

INTRODUCTION

Il existe actuellement en France 1031 préposés sanitaires fonctionnaires et, estime-t-on, de 1000 à 1500 préposés vacataires.

Aucune profession de mission rigoureusement équivalente n'existe dans les pays membres de la Communauté Economique Européenne. En Angleterre ce sont des agents non vétérinaires ("detention officers") qui assument presque exclusivement les responsabilités d'inspection, dans les autres pays ce sont les seuls vétérinaires.
Vétérinaires et préposés français travaillent en collaboration. La participation de ces techniciens à l'inspection, au même titre que celle des vétérinaires, est déterminante :

- dans la protection de la santé animale et plus encore de la santé publique.

- dans l'organisation des marchés de la viande et pour rendre la plus rentable possible l'exploitation des produits animaux.

Cette profession fut longtemps très hétéroclite.
En 1965, les pouvoirs publics prirent conscience des réformes à entreprendre pour promouvoir le marché de la viande et des produits de nature animale. La réorganisation de l'inspection, en particulier, s'avérait nécessaire.
Il en résulta un changement total du mode de recrutement et de formation des préposés sanitaires.

CHAPITRE PREMIER

HISTORIQUE

L'évolution de la profession de préposé sanitaire a été liée à celle de l'organisation de l'inspection sanitaire et qualitative.

Jusqu'en 1965, la protection de la salubrité publique est assurée par la police municipale. Cette règle, issue du Code Municipal, ne souffre que trois exceptions :

- Dans les départements de l'Alsace-Lorraine, les pouvoirs de police appartiennent aux préfets.
- Dans celui de la Seine, le contrôle des comestibles incombe au préfet de police.
- Certains types d'établissements sont surveillés par l'Etat.

En 1965, l'inspection sanitaire et qualitative passe sous contrôle de l'Etat.

I.- Avant 1965

1 - Services communaux

La loi du 5 avril 1884 (1) rend responsable le maire :

- du contrôle de la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et de la salubrité des comestibles exposés en vente.
- de la prévention et de la lutte contre les maladies contagieuses et les épizooties.

Les vétérinaires et agents chargés de l'inspection sont désignés par le maire.

Ces agents, dont le statut et le titre varient selon les communes, sont de compétence très inégale. Dans certains cas, aucun niveau, aucune formation technique ou scientifique ne sont exigés.

Fonctionnaires ou agents contractuels, on les nomme : Inspecteur sanitaire, Contrôleur sanitaire, Vérificateur des viandes, Inspecteur des viandes et des comestibles, Préposé au contrôle des viandes, Inspecteur non vétérinaire, Inspecteur des abattoirs, halles et marchés.

Ce n'est qu'à partir de novembre 1948 qu'ils portent le titre officiel de Préposé et Inspecteur préposé lorsqu'ils sont fonctionnaires titulaires des municipalités.

Les préposés sont recrutés par voie de concours ou examen, de niveau très variable, organisés par le maire.
Leur formation est assurée par les vétérinaires-inspecteurs ou d'autres préposés. Elle est généralement uniquement pratique et fonction de la valeur personnelle des éducateurs occasionnels.
Dans les grands abattoirs seulement, le contrôle de salubrité est exercé par des préposés diplômés.
Les abattoirs de faible capacité sont surveillés par des agents de la commune ayant peu ou pas de qualification particulière. Les tueries particulières échappent à tout contrôle et le garde champêtre est le plus souvent délégué par le maire pour estampiller.

La diversité des règlements sanitaires est frappante. La police municipale ne s'acquitte pas toujours consciencieusement de sa mission. Le commerce de la viande en est considérablement gêné.

2 - Service d'Etat

Les dispositions de la loi du 7 juillet 1933 (2) et son décret d'application du 29 septembre 1935 (3) constituent le premier effort de planification des méthodes d'inspection. Certains établissements passent sous le contrôle de l'Etat. Ce sont :

- les abattoirs privés de type industriel ou d'expédition,
- les établissements qui stockent ou préparent des denrées devant être vendues hors de la commune où ils sont situés,
- les établissements qui reçoivent des denrées importées.

L'Etat prend également le relai des communes qui ne sont pas en mesure d'assumer leurs charges sanitaires.

Seuls les vétérinaires-inspecteurs et les agents techniques préposés surveillants sont habilités à procéder à l'inspection de salubrité de ces établissements.

Les agents techniques préposés surveillants sont recrutés par voie de concours.

Le concours ouvert pour pourvoir le poste d'agent technique de l'abattoir de Villefranche sur Allier, le 23 février 1953, portait sur ce programme :

1° Epreuves écrites (coefficient 2) :

Durée : une demi-heure. Cette épreuve portera sur l'une des matières ci-dessous indiquées au paragraphe 2 des épreuves orales.

2° Epreuves orales (coefficient 2) :

Interrogation sur l'objet du contrôle de salubrité, sur les opérations

courantes des services vétérinaires chargés de ce contrôle. Modalités du contrôle des produits préparés, conservés.

- Rôle de l'agent technique préposé surveillant;
- Règlementation générale en matière d'inspection des viandes;
- Règlementation spéciale concernant les animaux abattus pour cause de maladie ou d'accident;
- Estampillage des viandes, règlementation, pratique;
- Destination des viandes impropres à la consommation humaine; liste des maladies des animaux réputés contagieuses.

3° Epreuves pratiques (coefficient 3) :

a) Examen des carcasses : détermination de l'espèce, de la région. Préciser s'il s'agit de viandes saines ou de viandes devant être consignées en vue d'un examen par le vétérinaire-inspecteur. Motiver cette consigne.

b) Examen d'abats : détermination de l'organe de l'espèce animale dont il provient.

Préciser s'il s'agit d'organes sains ou, compte tenu de leur aspect et de l'état de la carcasse dont ils proviennent, s'ils doivent être consignés en vue d'un examen par le vétérinaire-inspecteur. Motiver cette consigne.

c) Recherche et examen des ganglions lymphatiques (bovin, porc)

4° Examen de bétail sur pied (coefficient 1) :

Appréciation de la valeur pour la boucherie (état d'engraissement, qualité).

Le concours est national : il garantit l'unicité de compétence des préposés.

3 - Département de la Seine

Les mesures de salubrité et la surveillance des marchés et approvisionnements incombent au préfet de police (arrêté du 12 Messidor de l'an VIII).

Les vétérinaires-inspecteurs sont des fonctionnaires de la Préfecture de police.

Les préposés sont des officiers de police spécialisés.

4 - Alsace-Lorraine

La loi impériale du 3 juin 1900 dispose que les pouvoirs de police appartiennent aux préfets à l'exclusion des maires.

L'arrêté ministériel du 21 septembre 1932 pris en application de la dite loi, donne qualité aux vétérinaires-inspecteurs et aux vérificateurs des viandes pour procéder à l'inspection des denrées alimentaires.

Les vérificateurs des viandes sont recrutés par voie d'examen.

A l'examen théorique le candidat doit justifier des connaissances suivantes :

1° Signes principaux de la santé chez l'animal sur pied;

2° Dénomination et structure normale des différents organes et autres parties du corps des animaux;

3° Principes de la circulation du sang et de la lymphe au point de vue de la diffusion des germes de maladie dans le corps;

4° Principales méthodes d'abatage et d'exécution professionnelle de l'abatage;

5° Caractères et symptômes des maladies intéressant particulièrement l'inspection des viandes et les anomalies de la viande;

6° Dispositions règlementaires concernant l'inspection des viandes;

7° Dispositions importantes de la législation sanitaire, principalement l'obligation de la déclaration, les mesures à prendre avant l'intervention de la police, les interdictions d'abattage, la surveillance du trafic des animaux ainsi que les caractères et les symptômes des maladies contagieuses des animaux les plus importantes;

8° Tenue des registres réglementaires et rédaction de courts rapports de service.

A l'examen pratique le candidat doit faire les travaux suivants en un délai déterminé :

1° Etablissement du signalement et examen d'un animal sur pied en vue de l'utilisation de la viande pour la consommation humaine conformément à l'arrêté interministériel du 21 septembre 1932.

2° Examen complet d'un bovin abattu, d'un porc ou d'un autre petit animal (veau, mouton, chèvre),

3° Désignation de l'animal dont proviennent les organes présentés;

4° Désignation et explication d'organes malades au point de vue de l'inspection des viandes;

5° Etablissement du signalement et examen d'un bovin sur pied en vue de la délivrance d'un certificat d'origine et de santé conformément aux prescriptions du règlement sanitaire.

Ne sont admis à se présenter que les candidats

- "ayant suivi pendant au moins quatre semaines un cours régulier, théorique et pratique d'inspection des viandes aux abattoirs de Strasbourg, Colmar ou Metz ou éventuellement de Mulhouse ou Sarrebourg"

- "physiquement capables et, en particulier,en pleine possession de leurs sens (vue et odorat) (article 15 - arrêté interministériel du 21 septembre 1932).

Il est à noter que les services d'inspection d'Alsace-Lorraine sont les seuls à exiger une formation définie et, ce qui semble de la plus élémentaire prudence, des aptitudes physiques.

Autre particularité locale : les agents sont soumis à un contrôle continu de connaissances; ils doivent, pour être maintenus en fonction, subir avec succès un examen triannuel.

II.- Après 1965

La loi du 8 juillet 1965 (4) est promulgée dans le but de moderniser le marché de la viande. Pour atteindre ce but, les premiers impératifs sont de planifier et améliorer l'organisation et les méthodes d'inspection sur tout le territoire. Plusieurs catégories de mesures, interdépendantes, s'imposent :

- la création d'un service d'Etat d'hygiène alimentaire;
- l'inspection obligatoire, systématique de toutes les denrées alimentaires;
- la détermination de normes d'installation pour les établissements de traitement des denrées visant à améliorer les conditions d'hygiène;
- la fermeture des tueries particulières, la réduction du nombre d'abattoirs, la restauration de certains autres insalubres ou vétustes viennent compléter les dispositions précédentes. La concentration des abattages présente deux avantages : elle permet une meilleure surveillance des services responsables et rend ces opérations plus rentables.

Le service d'inspection est désormais constitué de vétérinaires-inspecteurs et de préposés sanitaires agents de l'Etat.
Les préposés, inspecteurs préposés et les agents techniques préposés sur-

veillants sont intégrés au corps des fonctionnaires préposés sanitaires. Peuvent être intégrés, sous certaines conditions, les agents contractuels des communes et de l'Etat.

La conséquence majeure de cette loi est la nécessité d'unifier le recrutement et la formation des préposés sanitaires.

Les préposés sont recrutés par voie de concours national; leur titularisation intervient après un an de stage accompli dans un ou plusieurs centres de formation spécialisée.

Il existe depuis 1969 un centre de formation : le centre de formation des préposés sanitaires de Lyon (C.F.P.S.).

Toutefois persiste un obstacle à la réalisation des objectifs de la loi de 1965 : la possibilité de continuer à recruter des préposés vacataires sans condition de niveau de formation générale ou technique.

CHAPITRE II

ROLE

I.- Définition

Le préposé sanitaire est un spécialiste de l'hygiène et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale, assistant et parfois suppléant du vétérinaire-inspecteur.

II.- Bases légales et réglementaires

Elles sont représentées par :

- les articles 258 et 259 du Code Rural (4)

. article 258 "Dans l'intérêt de la protection de la santé publique il doit être procédé :

1° A l'inspection des animaux vivants présentés sur les foires, marchés ou expositions et, avant et après leur abattage, à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux dont la chair doit être livrée au public en vue de la consommation;

2° A la détermination et au contrôle des conditions dans lesquelles a lieu l'abattage;

3° A l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à cette consommation;

4° A la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente."

. article 259 "Les fonctions d'inspection que nécessite l'application des dispositions de l'article 258 ci-dessus, sont effectuées par un service

d'Etat d'hygiène alimentaire constitué de vétérinaires spécialistes assistés de préposés sanitaires ayant la qualité de fonctionnaires ou agents de l'Etat. Ces fonctionnaires ou agents peuvent être assermentés en vue de la constatation des infractions. Les fonctions d'inspection sanitaire ainsi définies s'exercent sur les animaux et les denrées animales ou d'origine animale tant à leur entrée en France qu'à l'intérieur du territoire..."

- l'article 2 du décret ministériel du 21 décembre 1967 (5) fixant le statut particulier des préposés sanitaires : "Les fonctionnaires du corps des préposés sanitaires des services vétérinaires sont principalement chargés, sous la direction des vétérinaires-inspecteurs des tâches techniques et des missions de contrôle et de surveillance ..."

- la directive de la Communauté Economique Européenne du 26 juin 1964 (6) : ".... le vétérinaire officiel peut être assisté, quant aux tâches purement matérielles, par des auxilliaires spécialement formés à cet effet".

Les termes "matérielles","techniques", ont, en ces textes, une acception juridique. Ils peuvent être définis par opposition à l'imperium ou pouvoir de contrainte. L'imperium est le pouvoir de s'opposer, à titre définitif, à la libre jouissance d'un bien. C'est en l'occurence celui de saisir ou d'estampiller.
Par déduction, tout acte n'entrainant pas la suppression ou la restriction de la propriété est qualifié de matériel ou technique.

Le préposé sanitaire peut accomplir toutes les tâches relatives à l'inspection sanitaire et qualitative,hormis l'exercice de l'imperium.Son rôle consiste en l'application des techniques d'inspection et en la surveillance et le contrôle des conditions d'hygiène dans lesquelles sont entretenues les denrées.

III.- Application des techniques d'inspection

Les textes de base sont ambigus en ce qui concerne les attributions des préposés.

Le préposé sanitaire ne détient pas l'imperium : il ne peut interdire ni autoriser l'abattage des animaux et la vente d'une denrée.
Il est chargé d'appliquer les techniques officielles d'inspection, préparant ainsi l'examen du vétérinaire.
Il ne lui appartient ni de rechercher ni d'identifier les lésions ou anomalies des denrées alimentaires animales.

En fait, les vétérinaires-inspecteurs délèguent, sous leur responsabilité, une partie de leurs pouvoirs aux préposés, avec l'entérinement en deux points du décret ministériel du 31 mars 1967 (7).

1° "En attendant l'examen et la décision du vétérinaire-inspecteur, les préposés sanitaires peuvent .... consigner une denrée".

Cet alinéa est dans sa dernière proposition équivoque. Le préposé sanitaire a la possibilité de consigner : cela sous-entend que le vétérinaire n'inspecte pas toutes les denrées.
En pratique, après examen, le préposé autorise la libre circulation des produits qu'il a jugés sains et les estampille. Il consigne et présente au vétérinaire ceux qui font l'objet d'une suspicion.

2° "Sous la responsabilité des vétérinaires-inspecteurs, ils ont qualité pour assurer l'identification des animaux ainsi que l'identification et classification des viandes...".

Cette délégation de pouvoirs est inévitable dans les abattoirs et établissements surveillés à temps partiel par un vétérinaire, et effective dans tous les autres.

Il en résulte que les responsabilités du préposé sont considérables : il lui revient, dans les faits, de livrer à la consommation tout ce qui lui paraît salubre, sans en référer au vétérinaire-inspecteur.

IV.- Missions de contrôle et de surveillance

Le préposé sanitaire intervient dans tous les lieux et établissements où sont réunis des animaux, stockées, manipulées ou transformées des denrées alimentaires animales. Il y contrôle et surveille l'exécution des règlements.

Dans les foires et marchés, il impose le respect des prescriptions sanitaires. Dans les abattoirs et établissements de transformation, il vérifie la conformité aux normes prévues des :

- installations,
- opérations effectuées sur les denrées,
- conditions d'hygiène générale et particulière.

Il contrôle les conditions de transport des denrées.

Dans les points de vente au détail, le contrôle porte sur l'exactitude des dénominations et les conditions d'hygiène.

En tous lieux, il recherche les infractions et fraudes.

V.- Moyens d'intervention

Le décret ministériel du 31 mars 1967 (7) donne au préposé sanitaire tous les moyens nécessaires pour exercer ses fonctions :

- article 5 ".... les préposés sanitaires chargés des inspections, contrôles et surveillances prévus à l'article 258 du Code Rural sont commissionnés par le ministre de l'agriculture.

Avant d'entrer en fonction, ces agents dûment commissionnés, prêtent, devant le tribunal d'instance de leur domicile, le serment ci-après :

"Je jure de bien et fidèlement remplir ma mission et de ne rien révéler ou utiliser en dehors de mes fonctions de ce qui sera porté à ma connaissance dans l'exercice de celles-ci"..."

- article 6 "....les préposés sanitaires, commissionnés et assermentés ... ont .... qualité pour rechercher et pour constater les infractions aux lois et règlements dont ils contrôlent l'application en vertu de l'article 258 du dit code..."

- article 8 " Les agents des services vétérinaires chargés des inspections et surveillances prévues à l'article 258 du Code Rural ont libre accès de jour et de nuit dans les abattoirs et leurs annexes, marchés d'animaux vivants compris et dans tous lieux où des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine ou animale sont travaillées, transformées ou manipulées; de jour, dans les lieux où ces denrées sont entreposées, stockées ou offertes à la vente par les personnes qui en font le commerce ou en assurent le transport, et en général, par toute personne assujettie aux inspections et surveillances prévues par l'article 262 du Code Rural.

Toute personne transportant des animaux vivants ou des denrées animales ou d'origine animale destinées à être livrées au public en vue de la consommation humaine ou animale est tenue, à toute réquisition des agents des services vétérinaires, de laisser visiter le chargement de son véhicule, de présenter tous documents et de donner tous renseignements concernant l'origine et la destination des marchandises transportées. Ces personnes sont tenues de faciliter l'examen du chargement et d'apporter aux agents de contrôle l'aide nécessaire à cet examen.".

- article 9 "Sans préjudice des peines plus graves qui pourraient être encourues, seront punis d'une amende de 200 F. à 2.000 F.

1° Ceux qui auront mis opposition de quelque manière que ce soit à l'exercice des fonctions des vétérinaires-inspecteurs ou des préposés sanitaires;

2° Ceux qui, assujettis aux inspections et surveillances prévues par les articles 258,259 et 262 du Code Rural, n'auront pas exécuté ou auront refusé d'exécuter une décision d'un agent du service d'inspection prise en application de la règlementation en vigueur ou auront mis entrave à l'exécution de cette décision;

3° Ceux qui auront exposé, mis en vente, vendu ou expédié des denrées animales ou d'origine animale consignées ou saisies qui auront transporté ces denrées sans une autorisation délivrée par le vétérinaire-inspecteur...."

Les préposés sanitaires sont également qualifiés pour rechercher et constater, dans l'exercice de leurs fonctions, les infractions à la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (8)

La conduite, les décisions du préposé sanitaire, même s'il n'en assume pas la pleine responsabilité administrative et juridique, peuvent être lourdes de conséquences. Il est donc de la plus élémentaire prudence, de l'intérêt de la santé publique qu'il reçoive une formation technique et scientifique approfondie.

CHAPITRE III

RECRUTEMENT

Le recrutement est opéré par voie de concours. Les lauréats ne sont titularisés qu'après un an de stage de formation durant lequel leur statut est celui de fonctionnaire stagiaire.
Leur rémunération est celle du premier échelon du grade de préposé sanitaire soit un traitement net mensuel de 1.352,16 F. (addition faite de l'indemnité de résidence, soustraction faite des retenues pour pension civile et sécurité sociale). Les stagiaires issus d'un corps de fonctionnaires titulaires de l'Etat conservent la rémunération qu'ils percevaient dans leur corps d'origine.

I.- Concours

Il est organisé annuellement par le ministère de l'agriculture et du développement rural.
Les modalités et le programme sont définis par voie règlementaire (arrêté ministériel en date du 14 avril 1969 (9)

1° Candidature

Peuvent faire acte de candidature :

... dans la proportion de 85 p.100 des emplois à pourvoir les personnes âgées de 18 ans au moins et 26 ans au plus au 1er janvier de l'année du concours (concours externe).

... dans la proportion de 15 p.100 des emplois à pourvoir, les fonctionnaires et agents du ministère de l'agriculture et du développement rural appartenant à un corps de la catégorie C ou occupant un emploi d'agent contractuel de

même niveau, âgés de trente cinq ans au plus au 1er janvier de l'année du concours et qui justifient de quatre années au moins de services publics à cette même date (concours interne).Les limites supérieures d'âge peuvent être reculées pour charges de famille et services militaires jusqu'à trente et un ans pour les premiers et quarante quatre ans pour les seconds.

Les dossiers de candidature doivent être remis avant une date fixée chaque année par arrêté ministériel au ministère de l'agriculture et du développement rural (Direction générale de l'administration et du financement - service des affaires administratives - 78, rue de Varenne 75700 Paris).

Ils sont constitués par :

1° Une demande d'admission à subir les épreuves du concours externe ou du concours interne, datée et signée, mentionnant les nom, prénoms et adresse du candidat et portant indication du centre d'épreuves choisi;

2° Une fiche individuelle d'état civil·

3° Un extrait du casier judiciaire établi moins de six mois avant la date de dépôt des candidatures,

4° Une déclaration sur l'honneur certifiant que le candidat possède la nationalité française. En cas de naturalisation, un certificat de nationalité attestant que le candidat possède la nationalité française depuis cinq ans au moins;

5° Un certificat médical délivré par un praticien de médecine générale assermenté attestant que l'intéressé est apte physiquement à l'emploi de préposé sanitaire des services vétérinaires et que l'examen effectué, orienté vers le dépistage des troubles psychopathologiques et des affections tuberculeuses, cancéreuses et poliomyélitiques n'a mis en évidence aucune manifestation morbide;

6° Pour les candidats du sexe masculin, un état signalétique et des services militaires ou, à défaut, une pièce attestant leur situation au regard des lois sur le recrutement de l'armée;

7° Pour les candidats mineurs, l'autorisation de concourir donnée par leur père, ou s'il y a lieu par leur tuteur;

8° Un curriculum vitae indiquant;

a) la situation de famille;

b) les études suivies et les diplômes obtenus (en joindre une copie certifiée conforme par le maire ou le commissaire de police du lieu de la résidence);

c) les emplois occupés ainsi que la durée du séjour dans chacun de ces emplois.

9° Eventuellement, une note du candidat indiquant l'épreuve ou les épreuves facultatives qu'il désire subir.

Les fonctionnaires ou agents contractuels candidats au concours interne sont dispensés de produire les pièces n°2,3,4,5,6 et 7.

Un arrêté conjoint du ministère de l'agriculture et du développement rural et du secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre chargé de la fonction publique détermine le nombre de places mises en concours :

en 1969 : 35 (35 admis participèrent au stage)

en 1970 : 35 (34 admis participèrent au stage)

en 1971 : 32 (32 admis participèrent au stage)

en 1972 : 36 (36 admis participèrent au stage)

en 1973 : 56 (46 admis participèrent au stage)

en 1974 : 53

2° Programme

Le programme des épreuves du concours peut être consulté au ministère de l'agriculture et du développement rural (Direction générale de l'administration et du financement; service des affaires administratives, bureau A.F.C.O.R.A., 78 rue de Varenne 75700 PARIS)

Il a été déterminé comme suit :

SCIENCES NATURELLES

I- Notions générales

- La cellule
- Les tissus

II- Elements d'anatomie et de physiologie animales

- Digestion (diastases)
- Respiration
- Circulation
- Système musculaire
- Système nerveux
- L'oeil et la vision
- Unités de l'organisme
  - . les sécrétions internes
  - . les glandes endocrines hormonales

III - Zoologie

- Grandes classifications zoologiques
- L'oursin
- Le ténia
- La moule

- La seiche
- L'écrevisse
- L'abeille
- Le gardon
- La grenouille
- Le pigeon
- La souris
- Adaptation au régime alimentaire chez les mammifères
- Les animaux parasites

IV - Les champignons

PHYSIQUE

- Le poids d'un corps corps
- La mesure du poids d'un corps par l'allongement d'un ressort
- La variation du poids d'un corps avec le lieu - Notion de masse

  Relation P = mg
- La notion de force

  les forces de contact - les forces à distance - les forces pressantes exercées par les solides
- La notion de couple (balance)
- Le travail et la puissance
- Les divers états de la matière
- Les constituants de la matière
- Propagation rectiligne de la lumière
- Vitesse de la lumière
- Comparaison expérimentale des intensités des sources lumineuses
- Réflexion de la lumière

- Miroirs plans
- Miroirs sphériques
    . concaves
    . convexes
    . formules générales et aberration des miroirs sphériques
- Réfraction de la lumière
- Réfraction à travers des surfaces planes et parallèles
- **Lentilles**
    . définition et propriétés générales
    . lentilles convergentes
    . lentilles divergentes
    . formules générales - aberrations - applications
- Dispersion de la lumière
- Spectroscopie
- L'oeil et la vision
- Instruments d'optique
    . instruments à images réelles
    . instruments à images virtuelles

CHIMIE

A- Minérale

- L'eau - Notions de mélange et de corps pur
- Analyse et synthèse de l'eau
- Corps composés et corps simples
- L'air
- L'oxygène
- La structure de la matière

- La notion chimique
- Les réactions chimiques - leur représentation par des équations chimiques
- L'hydrogène
- Le chlorure de sodium, type de corps composé à structure ionique
- L'acide chlorhydrique - la soude
- Les fonctions acide et base
- Le chlore
- Les réactions d'oxydo-réductions
- L'oxydation du soufre en diosyde et triosyde - L'acide sulfurique
- L'ammoniac
- L'acide nitrique
- Le carbone - son oxydation
- Le dioxyde de carbone

B- Organique

I- Généralités

- Nature des matières organiques, analyse immédiate
- Analyse élémentaire et détermination de la formule des composés organiques
- Loi des substitutions
- Formules développées
- Fonctions chimiques, groupements fonctionnels

II- Généralités sur les carbures d'hydrogène

- Hydrocarbures saturés
- Hydrocarbures éthyléniques
- Hydrocarbures acétyléniques

III - Alcools - Isomérie des alcools

Alcools primaires, secondaires, tertiaires

Alcool éthylique - ses éthers

IV- Polyalcools - Dialcools : glycols

V- Trialcool : glycérine

VI- Aldéhydes - Cétones - Aldéhydes et Cétones mixtes : sucres

Glucoses - Glucosides

VII- Acides organiques - Monoacides - Acides gras

MATHEMATIQUES

Nombres réels (ou nombres relatifs)

- Définitions
- Somme des nombres réels
- Différence de deux nombres réels
- Sommes algébriques
- Produit de plusieurs nombres réels
- Quotient de nombres réels

Egalités - inégalités

- Egalités
- Inégalités

Rapports et proportions

- Rapports
- Suite de rapports égaux
- Proportions

Puissances - Radicaux arithmétiques

- Puissance
- Radicaux arithmétiques

Calcul algébrique

- Expressions algébriques - Monômes
- Polynômes
- Identités remarquables
- Mise en facteurs communs - calcul à l'aide des identités remarquables
- Fractions rationnelles

Equation du premier degré à une inconnue

- Généralités sur les équations
- Equation du premier degré à une inconnue
- Equations, produits
- Equations contenant l'inconnue en dénominateur

Inéquation du premier degré à une inconnue

- Généralités sur les inéquations
- Inéquation du premier degré à une inconnue
- Signe du binôme du premier degré
- Inéquations simultanées
- Equations irrationnelles

Système d'équations du premier degré à deux inconnues

- Généralités
- Résolution d'un système de deux équations à deux inconnues
- Systèmes particuliers
- Systèmes d'équations à plus de deux inconnues

Fonctions

- Notions de fonction
- Graphique d'une fonction

Fonction linéaire

- Définition
- Fonction

Applications de la fonction linéaire

- Représentation graphique des solutions de l'équation
- Résolution graphique des systèmes
- Résolution graphique d'une équation à deux inconnues
- Orthogonalité de deux droites, représentations graphiques de deux fonctions linéaires (axes orthonormes)
- Equation d'une droite passant par deux points donnés
- Equation d'une droite de pente donnée passant par un point donné

Fonction $y = ax2$

- Fonction $y = x^2$
- Fonction $y = ax^2$

Fonction $= \frac{a}{x}$

- Fonction $y = \frac{1}{x}$
- Fonction $y = \frac{a}{x}$

Etudes algébrique et graphique des problèmes d'algèbre.

LEGISLATION FINANCIERE ET COMPTABILITE PUBLIQUE

1°- Le budget de l'Etat

- Principes généraux
- Préparation et vote du budget

2°- Execution du budget

- Engagement, liquidation, ordonnancement et paiement des dépenses. Le rôle des ordonnateurs et des comptables.

ORGANISATIONS DES POUVOIRS PUBLICS

La Constitution de 1958 :

Le pouvoir législatif : l'Assemblée nationale

le Sénat

Le pouvoir exécutif : le Président de la République

le Premier ministre

les ministres

Organisation administrative de l'Etat, du département, de la commune.

En sciences naturelles et sciences physiques, le programme correspond en majeure partie à celui des classes de première de l'enseignement général.

Les candidats se préparent au concours individuellement ou dans des classes préparatoires. Actuellement, deux cours spécialisés existent dans le collège agricole de Brioude-Bonnefond (Haute Loire) et le lycée agricole de La Roche sur Yon (Vendée).

3° Modalités date - lieu - jury

La date, le lieu et la composition du jury du concours sont fixés chaque année par arrêté ministériel.

Les épreuves écrites se déroulent généralement au mois de mai dans douze centres : Amiens - Bordeaux - Lyon - Marseille - Nancy - Paris - Rennes - Toulouse - Cayenne - Basse Terre - Fort de France et Saint Denis de la Réunion.

L'oral a lieu en juin à Paris.

Le jury se compose de membres de l'enseignement secondaire agricole, d'un contrôleur général des services vétérinaires et de deux représen-

tants de la direction des services vétérinaires au ministère de l'agriculture et du développement rural.

. nature des épreuves

L'arrêté ministériel du 14 avril 1969 (9) les énumère :

- Epreuves écrites obligatoires :

une composition française portant sur un sujet d'ordre général,

une épreuve de sciences naturelles,

une épreuve de physique et chimie.

- Epreuves orales obligatoires :

une conversation avec le jury sur un sujet d'ordre général,

une interrogation sur un sujet de sciences naturelles,

une interrogation sur l'organisation des pouvoirs publics.

- Epreuves écrites facultatives :

une épreuve de mathématiques,

une épreuve comportant une ou plusieurs questions sur un programme de législation financière et de comptabilité publique,

une épreuve de langue vivante consistant en une traduction de texte.

En 1972, les candidats composèrent sur les sujets ainsi proposés:

SCIENCES NATURELLES (durée : 3 heures - Coefficient 4)

Les candidats traiteront un sujet de leur choix parmi les trois qui leur sont proposés.

PREMIER SUJET :

Expliquez la notion de sécrétion interne à l'aide d'un exemple.

En déduire la définition et les propriétés d'une hormone.

DEUXIEME SUJET :

Le rôle du sang dans la respiration.

TROISIEME SUJET :

A partir de l'anatomie et de la biologie du ténia, mettre en évidence les caractères des animaux parasites.

PHYSIQUE - CHIMIE (durée : 2 heures - Coefficient 2)

Les candidats traiteront un sujet au choix parmi les trois qui leur sont proposés.

1er SUJET :

1)- Le travail

a) définition générale

b) expression du travail d'une force par déplacement

c) expression du travail de la pesanteur

d) expression du travail d'un couple.

2)- La puissance d'un moteur : définition.

3)- Application numérique : un cours d'eau débite 120 m^3 d'eau à la minute et actionne la roue d'un moulin en tombant d'une hauteur de 2m.

a) Quel est le travail fourni par cette chute en une heure?

b) Quelle est la puissance de la chute?

2ème SUJET :

1)- Fonction acide

2)- Application numérique : on traite du carbonate de calcium en excès par 100 cm^3 d'une solution diluée d'acide acétique (éthanoïque CH3.CO OH).

On obtient 1,121 de gaz dans les conditions normales.

Calculez :

a) la masse du carbonate attaquée

b) "la normalité" de la solution acide utilisée.

Masses atomiques : Ca = 40 ; C = 12 ; O =16 ; H = 1.

3ème SUJET :

1)- Propriétés chimiques de l'alcool éthylique (éthanol)

2)- Application numérique :

a) Quel est le volume (dans les conditions normales) de gaz dégagé par la combustion complète de 92g d'alcool éthylique pur.

b) Quel est le volume d'air nécessaire pour brûler complètement cette masse d'alcool ?

Masses atomiques : C = 12 ; H = 1 ; O = 16.

FRANCAIS (durée 3 heures - Coefficient 4)

Les candidats traiteront un sujet au choix parmi les trois qui leur sont proposés.

SUJET N°1 :

La santé publique, la protection de la nature et les impératifs de la production intensive posent, dans beaucoup de domaines, des problèmes relatifs à l'emploi de certains produits toxiques. Des accidents se sont déjà produits. Quelles sont, à votre avis, les solutions à adopter pour éviter qu'ils se reproduisent et laquelle vous paraît être la meilleure ?

SUJET N°2 :

Le terme de "prudence" peut suggérer une harmonie et une mesure empreintes de noblesse. Elle peut être le contraire de l'étourderie, la capacité d'agir sans hâte, avec jugement et réflexion. Mais le terme de "prudence" signifie aussi, chez certains, la peur de s'engager, de prendre parti. On y voit un synonyme d'avarice ou d'égoïsme. Le prudent est alors celui qui calcule pour ne pas se compromettre, ou encore l'individu rusé qui cherche toujours à se tirer d'affaire, même au détriment d'autrui. En tenant compte de ces différentes considérations, vous donnerez votre définition personnelle de la prudence.

SUJET N°3 :

"Tout métier semble un jeu pour l'amateur, tout métier est pénible par la durée". Commentez cette affirmation.

MATHEMATIQUES (durée : 1 heure - Coefficient 1)

Les candidats traiteront obligatoirement les 3 questions ci-après

I - Calculez le nombre A tel que

$$A = \frac{\sqrt{3} + 1}{\sqrt{3} - 1} - \sqrt{3}$$

II - Soit le système $\begin{cases} -5x + 2y - 1 = 0 & (1) \\ 3x + y + 2 = 0 & (2) \end{cases}$

x et $y \in \mathbb{R}$

1°) Résoudre algébriquement ce système

2°) Résoudre géométriquement ce système.

III - Résoudre l'inéquation

$$\frac{3x - 5}{2x + 2} > 0 \qquad x \in \mathbb{R}.$$

ANGLAIS (durée : 1 heure - coefficient 1)

Traduction sans dictionnaire du texte suivant :

In the mid-afternoon the rain passed, and the sun was a disc of brass in a cruelly bright sky. The waters flowed thickly down to the river, leaving the hill bald and brown, with the fences lying in a flattened tangle, the young peach trees stripped of bloom and sagging at the roots. In the woodshad occured a violent eruption of ripe foliage of a jungle thickness, glossy and burning, a massing of hot peacock green with cobalt shadows.

The household was in such silence I had to listen carefully to know that anyone lived there. Everyone, even the younger children, moved on tiptoe and spoke in whispers. All afternoon the thud of hammers and the whine of a saw went on monotonously in the barn loft. At dark, the men brought in a shiny coffin of new yellow pine with repe handles and set it in the hall... Then Hatsy who had been washing and dressing the body, appeared in the doorway and motioned : "You may bring it in now".

Katherine Anne Porter

(Collected Stories - "Holiday").

ALLEMAND (durée : 1 heure - Coefficient 1)

Traduction sans dictionnaire du texte suivant :

Sieht man von einem Flugzeug herunter auf das Dorf, dann freut man sich, wie es reinlich daliegt, mit seinem Kirchturm und seinen Feldchen und Wäldchen. Fährt man durch, ist es ein bisschen anders, aber nur, wenn man Lust und Zeit hat, scharf hinzusehen. Zwar sind die Wege alle sehr sauber, und das Schulhaus ist frisch gestrichen, aber warum muss die Kuh noch ziehen, da sie doch trächtig ist ? Weder vom Flugzeug aus noch beim Durch-

fahren kann man den Bauer Wurz auf seinem Schemel sitzen sehen. Mann kann nicht sehen, dass es in keinem Stall mehr als vier Kühe gibt, dass es in den beiden zusammengelegten Dörfern nur zwei Pferde gibt.

Dieses stille, saubere Dorf ist arm, bitterarm. Ändern wird Hitler den Boden nie können, hiess es zuerst. Näher heran an den Wein kann er uns nicht schieben. Eine Dreschmaschine für das ganze Dorf ? Das war ja sowieso geplant.

Aus : Das siebte Kreuz

Anna Seghers

La sélection repose sur des connaissances d'ordre général et ne semble pas entièrement satisfaisante.
En effet, le classement établi au concours d'entrée ne correspond pas à celui de l'examen de fin de stage; des candidats admis en tête de liste au concours se classent dans les derniers au terme des 12 mois de stage et inversement. Ce décalage signifie qu'un certain niveau d'instruction générale n'est pas une garantie formelle pour la formation et la vie professionnelle du préposé sanitaire.

Cette carence partielle de la sélection est imputable au manque de spécificité du programme et des épreuves.
En biologie notamment, les connaissances exigées devraient être en rapport plus direct avec l'enseignement spécialisé que recevront les préposés stagiaires. Par exemple, des notions sur les serums et vaccins, les métabolismes pourraient remplacer d'autres notions plus générales, moins orientées vers

l'application. La nature des épreuves peut aussi être incriminée, elle n'est pas suffisamment sélective quant aux aptitudes propres des individus à l'exercice de leur future profession. Le sens de l'observation, l'habileté manuelle et le bon sens sont des qualités essentielles pour un préposé sanitaire qui pourraient être révélées par des tests pratiques (du type dissection et observation d'un animal).

Les responsables du centre et la direction des Services vétérinaires, conscients de la nécessité de ces réformes, en étudient actuellement le projet.

II.- Origine des candidats

Le mode de recrutement en vigueur est récent. Les origines des stagiaires, tant géographique que scolaire et sociale, n'ont pu être étudiées que sur cinq années. Aucune conclusion ne peut être tirée.

1° Origine géographique

La répartition des candidats dans les départements français se reproduit avec une fréquence quasi identique chaque année (Tableau n°1) Reportée sur une carte, elle dessine un Y dont la branche inférieure est représentée par les départements du Centre et du Centre-Sud, la branche supérieure droite par les départements longeant la frontière du Nord-Est et limitrophes, et la branche gauche par ceux de la Bretagne, du Maine, de l'Anjou et de la Vendée.

Cette répartition suscite quelques commentaires :

a) La plupart des stagiaires sont originaires de régions

- à activité principalement agricole orientée vers l'élevage
- de relative pauvreté économique
- disposant d'un lycée où se prépare le concours (Vendée depuis 1973 - Massif Central).

DEPARTEMENTS	Nombre de stagiaires par département				
	Stage 1969-1970	Stage 1970-1971	Stage 1971-1972	Stage 1972-1973	Stage 1973-1974
AISNE	-	-	-	1	2
ARDECHE	-	-	-	1	1
AVEYRON	1	1	4	-	1
BOUCHES DU RHONE	2	-	-	-	-
CANTAL	1	1	3	2	2
CHARENTE	-	-	-	-	1
CHARENTE MARITIME	-	-	-	1	1
CORREZE	1	1	1	2	2
COTE D'OR	-	-	1	-	-
COTES DU NORD	-	-	1	-	-
CREUSE	1	-	-	-	-
DORDOGNE	1	-	2	3	1
DOUBS	1	-	-	1	-
EURE ET LOIR	1	-	-	-	-
FINISTERE	1	2	-	1	1
GARD	-	1	-	-	-
HAUTE GARONNE	-	1	-	-	-
GERS	-	3	1	-	-
GIRONDE	1	-	1	-	1
HERAULT	-	-	1	-	-
ILLE ET VILAINE	-	-	-	1	2
ISERE	-	2	-	1	-
JURA	-	1	-	-	-
LANDES	-	-	-	-	1

DEPARTEMENTS	Nombre de stagiaires par département				
	Stage 1969-1970	Stage 1970-1971	Stage 1971-1972	Stage 1972-1973	Stage 1973-1974
LOIRE	1	2	-	1	2
HAUTE LOIRE	2	3	3	1	2
LOIRE ATLANTIQUE	2	3	1	1	3
LOIRET	1	-	-	-	-
LOT	1	-	-	-	-
LOT ET GARONNE	-	-	-	1	-
LOZERE	-	1	-	-	-
MAINE ET LOIRE	-	-	2	1	-
HAUTE MARNE	-	1	-	-	-
MAYENNE	1	-	1	-	-
MEURTHE ET MOSELLE	-	2	-	-	1
MEUSE	-	-	-	1	-
MORBIHAN	-	1	-	1	-
MOSELLE	-	-	-	1	-
NORD	1	1	1	1	1
PAS DE CALAIS	2	-	1	-	-
PUY DE DOME	-	-	-	2	1
HAUTES PYRENEES	-	1	-	-	-
PYRENEES ORIENTALES	2	-	-	-	-
BAS RHIN	-	-	-	-	1
HAUT RHIN	1	-	-	-	-
HAUTE SAONE	1	1	1	-	-
SAONE ET LOIRE	-	1	1	2	1

DEPARTEMENTS	Nombre de stagiaires par département				
	Stage 1969-1970	Stage 1970-1971	Stage 1971-1972	Stage 1972-1973	Stage 1973-1974
SARTHE	-	-	1	1	1
SEINE	-	-	-	-	2
SEINE MARITIME	-	-	-	1	-
DEUX SEVRES	-	1	1	1	2
TARN	1	-	-	-	-
TARN ET GARONNE	1	-	1	-	-
VENDEE	-	-	-	2	8
VIENNE	-	1	-	-	-
HAUTE VIENNE	3	1	-	3	1
VOSGES	-	1	-	-	-
MARTINIQUE	-	-	1	-	-
REUNION	-	-	-	-	2

TABLEAU 1 : Origine géographique des stagiaires

ORIGINE GEOGRAPHIQUE

DES STAGIAIRES

: 1 stagiaire année 1969-1970
: 1 stagiaire année 1970-1971
: 1 stagiaire année 1971-1972
: 1 stagiaire année 1972-1973
: 1 stagiaire année 1973-1974

b) Les régions de culture intensive (Brie - Beauce - Touraine) ou à vocation viticole (Charentes - Champagne - Haut Rhin), touristique (Savoie - Alpes - Côte d'Azur) ou industrielle, sont peu ou pas représentées.

2° Origine scolaire et sociale

L'étude porte sur un petit nombre de stagiaires. Les pourcentages indiqués ne peuvent être considérés comme exacts; ils sont susceptibles d'importantes variations dans les années à venir.

Il est difficile de déterminer :

- les proportions de stagiaires ayant fait des études dans l'enseignement agricole et dans l'enseignement général,
- les proportions de diplômés ou ayant suivi des études de cycle long et de cycle court.

Enseignement général : 35 %	- stagiaires diplômés ou du niveau de fin de cycle long : 5 % - stagiaires diplômés ou du niveau de fin de cycle court : 30 %
Enseignement agricole : 65 %	- stagiaires diplômés ou du niveau de fin de cycle long : 37 % - stagiaires diplômés ou du niveau de fin de cycle court : 25 % - stagiaires possédant un diplôme spécifiquement professionnel : 3 %

L'origine sociale des élèves est intéressante à connaître; elle n'est pas sans relation avec leur origine scolaire.

Les résultats de son étude, faite sur les 45 participants au stage de 1973 1974, sont consignés dans le tableau 2.

Un fort pourcentage de préposés stagiaires proviennent de l'enseignement agricole et parmi ceux-ci une majorité importante est d'origine rurale. La carrière de préposé sanitaire apparaît comme un débouché du monde et des établissements scolaires agricoles. Toutefois, lorsque cette profession sera mieux connue du public, il est possible que ces données se modifient. Très nombreux sont les stagiaires issus des milieux sociaux les moins favorisés tant sur le plan culturel que financier. Pour certains, la profession de préposé sanitaire constitue probablement une promotion sociale.

3° Motivations

Un questionnaire, proposé aux 45 stagiaires, sur leurs motivations donne les résultats suivants :

. pour 12 : le choix de la profession fut le fait du hasard;

. 12 éprouvaient une attirance réelle pour la profession;

. 21 furent contraints dans leur choix dont

11 par manque de débouchés

5 par manque de débouchés et par impossibilité de poursuivre des études

2 reconnaissent ne pas avoir eu la possibilité intellectuelle et 3 la possibilité financière de faire des études plus poussées.

Ces résultats reflètent la difficulté actuelle qu'éprouvent les jeunes générations à s'orienter vers des carrières qui les satisfassent effectivement.

PROFESSION DES PARENTS	Nombre de Stagiaires	pourcentage de Stagiaires	Origine scolaire des stagiaires		
			enseignement agricole	enseignement général	diplômes professionnels (CAP boucher)
Secteur agricole					
. Agriculteurs	23	51,11	17	5	1
. Marchands de bestiaux	2	4,44	-	1	1
Commerce et artisanat	8	17,77	3	5	-
Salariat (ouvriers - petits salariés)	6	13,33	3	3	-
Fonctionnariat	1	2,22	-	1	-
Secteur libéral	2	4,44	-	1	-
Sans activité	3	6,66	1	1	-

Tableau 2 : Origine sociale et scolaire des stagiaires

Parmi les 12 ayant opté par affinité pour ces fonctions, 8 sont d'ascendance terrienne. Cette constatation corrobore le fait que beaucoup d'élèves viennent des régions d'élevage. De nombreux jeunes gens ne pouvant succéder à leurs parents dans l'exploitation agricole, recherchent une profession qui leur permet de rester en contact avec l'élevage.

Autrefois, le recrutement était effectué à l'échelon local, parmi des membres de la corporation de la boucherie et corporations annexes. Le préposé était souvent trop connu des professionnels pour être respecté d'eux. Depuis 1969, il est national et anonyme. Toutefois, il se limite encore à certaines catégories sociales et professionnelles. Il a pour principal défaut de manquer de spécificité, de recherche d'une bonne orientation.

CHAPITRE IV

LE CENTRE DE FORMATION DES PREPOSES SANITAIRES

En application du décret ministériel du 31 mars 1967 (5) les préposés sanitaires doivent accomplir un an de stage dans un ou plusieurs centres de formation spécialisée. Le centre de formation des préposés sanitaires rattaché à l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon fut créé le 28 septembre 1969 (10) par arrêté ministériel.

I.- Structure juridique

Le centre est "rattaché" à l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon.

Le directeur du Centre est le professeur d'hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon.

Les fonctions de directeur-adjoint sont dévolues à un fonctionnaire du corps des vétérinaires-inspecteurs.

Le conseil du centre, présidé par le Directeur des services vétérinaires au ministère de l'agriculture et du développement rural, est composé de membres représentatifs des organismes et administrations concernés par l'hygiène alimentaire et le commerce de la viande. Il a pour charges d'administrer le centre et de définir les orientations générales à donner à ses activités.

Une commission permanente, présidée par l'Inspecteur général des Ecoles nationales vétérinaires, élabore les projets de décisions qui sont prises par le conseil. Elle fait appliquer ces décisions.

Le budget du centre est annexé à celui de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon. Préparé par le directeur du centre, approuvé par le Conseil du centre, il sera soumis par le directeur de l'Ecole nationale vétérinaire au conseil d'administration de cet établissement.

Le règlement intérieur du centre a été établi par le directeur, la commission permanente et le conseil du centre et approuvé par le ministre de l'agriculture. Il comporte les grandes lignes de l'organisation et les règles de discipline.

II.- Organisation

Le directeur est responsable de toutes les activités du centre, de son administration et de sa gestion.

Il est le supérieur hiérarchique direct de tous les employés et fonctionnaires du centre.

Dans un rapport annuel, soumis au conseil du centre, il rend compte au directeur de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon du fonctionnement du centre. Ce rapport est transmis à la direction des services vétérinaires et à la direction générale de l'enseignement et des affaires professionnelles et sociales.

Le directeur-adjoint assiste le directeur dans ses fonctions. Il est également chargé de "l'organisation matérielle, de la coordination des enseignements pratiques et théoriques et des études, de la discipline des stagiaires et du personnel du centre".

Le personnel du centre se répartit en deux secteurs : enseignement et laboratoire.

Un fonctionnaire du corps des vétérinaires-inspecteurs assure la direction du laboratoire.

L'enseignement est dispensé par des enseignants des Ecoles nationales vétérinaires et selon les termes de l'arrêté ministériel du 28 septembre 1969 (10) par "toutes personnes désignées en raison de leur compétence professionnelle". Il s'agit, en particulier, de vétérinaires-inspecteurs, fonctionnaires de la direction des services vétérinaires.

Des préposés sanitaires sont détachés au centre. Ils assurent l'encadrement et le monitorat technique au cours des travaux pratiques et démonstrations pratiques.

L'organisation du centre peut se résumer selon le schéma suivant :

Directeur de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon

↓

Directeur du Centre

↓

Directeur-Adjoint

↓

enseignement	laboratoire
- enseignants des Ecoles nationales vétérinaires	direction : 1 vétérinaire-inspecteur
- autres personnes	personnel technique.
- préposés sanitaires - moniteurs	

III.- Activités du centre

La vocation du centre n'est pas exclusivement mais essentiellement pédagogique.

1° Activités pédagogiques

Elles s'adressent aux préposés sanitaires stagiaires, aux préposés sanitaires titulaires et aux docteurs vétérinaires et autres personnes désignées par les règlements.

Le stage de formation générale des préposés sanitaires se déroule au centre sur une période de neuf mois.

- Les exercices d'enseignement se composent de cours, conférences, travaux dirigés, démonstrations et exercices pratiques.
- Les cours et conférences ont lieu dans les locaux de l'Ecole nationale vétérinaire de Lyon ainsi que certains travaux dirigés. L'abattoir de Lyon-la-Mouche accueille presque quotidiennement les stagiaires pour les exercices pratiques. De nombreux établissements de transformation apportent leur concours pour l'enseignement pratique.
- Le choix des enseignants s'avère extrêmement judicieux. De par leur profession, les membres du corps enseignant des Ecoles nationales vétérinaires sont placés au faîte des connaissances, chacun dans sa spécialité. Les personnes "désignées en raison de leur compétence professionnelle" sont des vétérinaires-inspecteurs, en exercice dans les lieux et établissements concernés par l'inspection, ou détachés dans les services administratifs et laboratoires des services vétérinaires ou détachés au centre. Ils apportent à l'enseignement le bénéfice de leur expérience personnelle et pratique.

Le centre organise chaque année des stages de perfectionnement

- 1) des préposés sanitaires titulaires, d'une durée moyenne de six semaines;
- 2) des docteurs vétérinaires, ingénieurs agronomes ou agricoles et des personnes qualifiées dans le domaine de la production, de la transformation et de la commercialisation du bétail et de la viande. Ces stages durent d'une

à deux semaines.

L'organisation est identique à celle du stage de formation générale.

Le centre de formation des préposés sanitaires constitue le trait d'union entre vétérinaires, préposés sanitaires et les personnes qui sont en rapport avec l'hygiène ou le commerce des denrées animales. Vétérinaires et préposés reçoivent l'enseignement des mêmes professeurs d'hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale. Le but recherché est l'harmonisation des conceptions globales des différents corps et services ayant mission d'inspection sanitaire et qualitative. C'est l'un des moyens mis en oeuvre pour la planification des méthodes d'inspection voulue par la loi du 8 juillet 1965 (4)

2° Activités non pédagogiques

Elles sont orientées vers la recherche d'une part et le laboratoire d'autre part.

Le centre a pour mission de mener toutes études sur l'identification des animaux et de leur carcasse et sur la qualité de la viande, de ses sous-produits et des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine et animale.Participe aux études et recherches le personnel enseignant du centre en collaboration avec le laboratoire.

Le laboratoire, officiellement agréé par la direction des services vétérinaires, effectue toutes analyses des denrées alimentaires : biochimiques, bactériologiques, histopathologiques.

A titre onéreux, il est aussi au service des établissements privés et des particuliers. La formation des préposés stagiaires reste son activité essentielle.

CHAPITRE V

LA FORMATION DES PREPOSES SANITAIRES

Le stage de formation générale se déroule au centre de formation des préposés sanitaires de Lyon. Sa durée est de neuf mois.

I.- Enseignement dispensé

L'article 3 de l'arrêté ministériel du 28 septembre 1969 (10) en est le seul support règlementaire :
"L'enseignement porte sur les matières qui se rapportent aux fonctions d'inspection que nécessite l'application des dispositions des articles 258 et 259 du Code Rural". Cet article est extrêmement laconique. Il appartint en conséquence aux responsables du centre de définir avec plus de précision les conceptions et la substance de l'enseignement.

1° Conceptions

L'enseignement doit satisfaire à deux exigences : être adapté aux nécessités professionnelles du futur préposé et être accessible aux stagiaires dans la forme et dans le fond.

a) adéquation de la formation

Il ressort de l'analyse du rôle du préposé sanitaire qu'il est un spécialiste responsable de l'hygiène et de la qualité des denrées de nature animale et un "technicien clinicien".

Ses responsabilités sont de fait plus importantes que ne le prévoient les textes légaux et réglementaires. S'il ne prononce jamais de saisie, il consigne les denrées suspectes et dispose d'une autorisation tacite pour livrer à la consommation les denrées saines et normales.

Pour effectuer convenablement ce tri, le préposé doit posséder de solides et diverses connaissances. On peut considérer que, pour distinguer les denrées de qualité et salubrité satisfaisantes de celles impropres à la consommation, il suffit qu'il connaisse les caractéristiques des premières. Cette conception ne résiste pas à l'analyse. La distinction entre ce qui est normal et ce qui est anormal ne peut se faire que par différence, en connaissance des deux éventualités. La limite de suspicion est très délicate à déterminer. Ignorant l'aspect d'une lésion, le préposé sanitaire peut ne pas remarquer sa présence.

Ayant dépisté un état anormal, le préposé sanitaire doit pouvoir porter un diagnostic précis. Ceci implique qu'il puisse identifier une lésion, déterminer le mécanisme de sa formation, son étiologie, ses éventuelles associations et surtout ses dangers. Cette démarche dialectique est capitale pour décider la mise en consigne ou autoriser la libre circulation d'une denrée; elle est de nécessité formelle pour diagnostiquer une maladie dont le danger potentiel est immédiat. En présence de charbon bactéridien, par exemple, il incombe au préposé de prendre toutes mesures pour éviter la contamination des locaux et du personnel d'abattoir.

Pour les produits transformés, l'origine et, partant, le danger d'un défaut ou d'une anomalie relève fréquemment de la technologie de leur préparation.

L'enseignement ne doit pas être limité à un catalogue descriptif des lésions, anomalies, défauts et altérations. La méthode engendrerait l'empirisme et ne permettrait pas au préposé d'assumer pleinement ses responsabilités. Pour chaque affection, lésion ou anomalie, doivent être envisagées: l'étiologie, la pathogénie, les incidences hygiéniques; pour les produits transformés : la technologie.

Le préposé sanitaire examine les animaux, applique les techniques d'inspection : il peut être qualifié de "technicien clinicien".
Des exercices et démonstrations pratiques, des travaux dirigés, nombreux et répétés, constituent la meilleure préparation à ce rôle. Ils ont pour but essentiel d'illustrer l'enseignement théorique, de le compléter et de développer le sens "clinique" des stagiaires.

Les illustrations s'adressent à la mémoire visuelle de l'élève. Elles compensent le manque de fidélité d'une description abstraite. Une lésion n'a pas de standard; elle comporte toujours une pluralité et des nuances d'aspects qui ne peuvent être saisies que par l'oeil. Il existe un décalage inévitable entre l'expression d'une couleur ou d'une forme, sa représentation mentale et sa perception. Les démonstrations pratiques sont indispensables.

La qualité première du préposé est de savoir observer. Il faut réaliser une véritable éducation sensorielle du stagiaire, lui apprendre à regarder, à repérer d'emblée la moindre anomalie et en percevoir les nuances.

Pour certains chapitres très techniques, l'enseignement ne peut être qu'appliqué. Les techniques d'inspection sont difficiles à exposer dans le cadre d'un cours ou d'une conférence. La démonstration pratique est la seule efficace.

Pour être complète, la formation doit préparer le préposé à toutes les missions qui lui sont dévolues et notamment les tâches purement manuelles et administratives.

b) accessibilité de l'enseignement

L'enseignement doit remplir une condition essentielle : être accessible aux stagiaires.

Les lauréats au concours d'entrée ont une formation très scolaire qui ne les prépare pas à recevoir un enseignement spécialisé de type universitaire.

Le rythme de travail est plus soutenu que dans les lycées ou collèges. Les leçons ne sont plus dictées : l'élève doit prendre des notes personnelles. Certains éprouvent quelques difficultés à adopter les nouvelles méthodes de travail.

Les matières enseignées sont totalement nouvelles pour les stagiaires. Ce sont essentiellement pour les denrées brutes : la pathologie et l'anatomie pathologique et pour les denrées transformées la technologie. Elles ne seraient ni compréhensibles ni assimilables pour les stagiaires qui n'ont que des connaissances fragmentaires et succinctes en physiologie, biochimie, microbiologie et anatomie.

Ces lacunes en sciences fondamentales doivent être palliées par une formation propédeutique en début de stage.

2° Programme

Le programme a été établi pour tenir le meilleur compte possible des impératifs pédagogiques. Il est actuellement ainsi conçu :

PLAN GENERAL

	Enseignement théorique	Enseignement pratique
	en heures	
1 - Généralités	12	
2 - Animaux et viandes de boucherie et de charcuterie		
- Notions fondamentales	50	100
	1er contrôle	
- Applications		
. Denrées saines	52	116
	2ème contrôle	
. Denrées anormales	56	112
	3ème contrôle	
3 - Autres denrées animales ou d'origine animale (volailles, gibiers- poissons, crustacés, mollusques- Lait, oeufs)	25	50
4 - Denrées transformées	30	60
5 - Conservation - stockage	15	30
	4ème contrôle	
6 - Denrées non alimentaires d'origine animale	10	20
7 - Inspection des établissements	10	20
8 - Economie générale	10	-
9 Révision	-	32
	270	540

EXAMEN

1 - GENERALITES sur l'INSPECTION SANITAIRE et QUALITATIVE des ANIMAUX VIVANTS et des DENREES ANIMALES et D'ORIGINE ANIMALE

	Enseignement théorique	Enseignement pratique
	en heures	
- Le Ministère de l'Agriculture		
Direction des services vétérinaires		
Santé animale et inspection des denrées animales et d'origine animale	2	
- Les maladies animales transmissibles		
aux animaux		
à l'homme	4	
- Dangers des denrées animales et d'origine animale - Hygiène de ces denrées		
(microbiologie - physique et chimie alimentaires)	2	
- Les services de contrôle	1	
- Statut et rôle du préposé sanitaire	2	
- Plan général du stage	1	

2 - ANIMAUX et VIANDES DE BOUCHERIE ET DE CHARCUTERIE

- Préparation : abattoirs, foires et marchés - abattage produits et sous produits hygiène générale	6	8
- Notions fondamentales		
. Extérieur : Notions générales - robes et phanères caractères sexuels dentition et âge dentaire	4	12

. Ethonologie :

notions générales	1	2
races bovines	5	10
races ovines et caprines	2	4
races porcines	1	2
races équines	1	2

. Anatomie - Physiologie :

appareil ostéo-articulaire	6	12
appareil musculaire	4	8
tissu conjonctif et réticulo-endothélial	2	4
séreuses	1	2
sang - lymphe	2	4
appareil circulatoire et hématopoïétique	2	4
appareil respiratoire	2	4
appareil digestif	5	10
appareil génito-urinaire	3	6
appareil nerveux	1	2
glandes endocrines	1	2
revêtement	1	2
	50	100

1er contrôle

- Applications à l'inspection des denrées animales et d'origine animale

. Denrées saines

types d'animaux de boucherie et de charcuterie	6	12
diagnose espèce, sexe	5 5	10 10
âge et signalement	4	8
la viande : composition - évolution	2	4
la carcasse : rendement - qualités - paramètres de qualité	10	20
qualification - classification - labels - généralités	2	4
qualification et identification	6	12
découpes	2	16

2ème contrôle

. Denrées anormales

les réactions de l'organisme anomalies et altérations	8	8
contrôle ante-mortem		
méthodes	2	4
dépistage des anomalies		
générales	2	8
spécifiques :		
maladies réputées légalement contagieuses	6	8
police sanitaire	2	4
abattage sanitaire et d'urgence	2	4
contrôle post-mortem		
techniques générales	4	20
lésions anomalies (par appareil)	20	40
contrôle de l'hygiène	3	6
moyens et sanctions de l'inspection	{ 2 { 3	{ 4 { 6
conduite du préposé sanitaire	2	

3ème contrôle

3 - AUTRES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE

- volailles - gibiers	10	20
- poissons - crustacés - mollusques	10	20
- lait - oeufs	5	10

4 - DENREES TRANSFORMEES

- lait et produits laitiers	5	10
- viandes découpées, hachées	3	8
- sang, abats, boyaux à usage alimentaire	5	8
- produits de charcuterie et salaisons	14	28
- contrôles de laboratoire	3	6

5 - CONSERVATION, STOCKAGE

- généralités	1	
- froid	4	12
- chaleur	7	14
- autres méthodes	2	2
- contrôles de laboratoire	1	2

4ème contrôle

6 - DENREES NON ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE		
- Issues	4	8
- Industries de transformation	6	12
7 - INSPECTION DES ETABLISSEMENTS		
- transports des denrées - lieux de transformation - stockage - mise en vente - consommation etc...		
- frontières		
- consommation	10	20
8 - ECONOMIE GENERALE DES MARCHES		
- économie de production	3	
- circuits	2	
- économie générale - régularisation	3	
- statistiques	2	
REVISION		8
		8
		8
		8
EXAMEN		

II.- Contrôles

1° Modalités

La formation générale est sanctionnée par un examen dont les épreuves se déroulent pendant et à la fin de la partie correspondante du stage.

Le contrôle permanent (coefficient 2) comporte en moyenne 25 épreuves (15 pratiques - 5 théoriques orales - 5 théoriques écrites); elles sont réparties en 4 séries. Elles portent, chacune, sur un ensemble de cha-

pitres ayant un même objet. Les enseignants interrogent les stagiaires sur les sujets qu'ils ont traités respectivement. La rythmicité de ces contrôles est de 5 à 6 semaines.

Les épreuves terminales sont les suivantes :

- épreuve écrite (coefficient 1): rédaction d'un rapport sur une mission de contrôle ou de surveillance.
- épreuve orale (coefficient 2) : une conversation avec le jury sur plusieurs questions portant sur les différentes parties du programme.
- épreuves pratiques (coefficient 3) :
  - . appréciation zootechnique et sanitaire d'animaux de boucherie et de charcuterie
  - . qualités, classification, identification de carcasses d'animaux de boucherie et de charcuterie
  - . techniques d'inspection des denrées animales ou d'origine animale
  - . détection et diagnose raisonnée d'anomalies de denrées animales ou d'origine animale
  - . diagnose raisonnée des denrées animales ou d'origine animale.

Le jury d'examen est constitué par :

- le directeur du centre ou son représentant
- le directeur des services vétérinaires ou son représentant
- un professeur ou un maître de conférences ou un maître-assistant d'hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale de l'une des Ecoles nationales vétérinaires
- un vétérinaire-inspecteur en chef spécialisé dans l'inspection des denrées animales ou d'origine animale.

2° Résultats

a) Choix d'une spécialisation

A partir des notes affectées des coefficients indiqués, la moyenne est calculée et le classement établi.

Les stagiaires optent pour l'une des quatre spécialisations : viandes et produits dérivés - volailles et oeufs - lait et produits dérivés - produits de la pêche et maladies des poissons-et pour l'un des postes proposés par la direction des services vétérinaires. La priorité de choix est fonction du rang de classement. Pour n stagiaires, n postes sont disponibles : le 1er choisit parmi les n , le 2ème, parmi les n-1, le xème, parmi les n-x.

b) Remarques générales :

1- Au cours des contrôles, il apparaît que les stagiaires possèdent des connaissances sérieuses et bien assimilées. Dans l'ensemble, ils sont attentifs et appliqués dans leur travail et dotés d'un bon sens certain.

2- Le jury d'examen est constitué par deux membres du corps enseignant et deux membres non enseignants.
La présence d'un vétérinaire-inspecteur en exercice dans le jury permet aux responsables du centre de recueillir des jugements et critiques autorisés sur la formation qu'ils dispensent. Ce vétérinaire-inspecteur travaille quotidiennement avec la collaboration de préposés sanitaires; il peut avoir une idée objective et actuelle des connaissances nécessaires à ces derniers.

La formation générale des préposés sanitaires s'efforce d'être complète, non empirique tout en étant largement pratique.

CHAPITRE VI

SPECIALISATION ET PERFECTIONNEMENT

L'inspection sanitaire et qualitative est un domaine trop vaste pour permettre de donner aux préposés sanitaires une formation commune à la fois complète et polyvalente.
Pour cette raison, ils accomplissent un stage de spécialisation ou de perfectionnement d'une durée de trois mois dans les secteurs d'inspection précédemment cités.

I.- Objectifs

Les objectifs de la spécialisation sont multiples.
Elle est le complément de la formation générale durant laquelle les problèmes particuliers à chaque type de denrées ne peuvent être exposés. Une formation polyvalente commune n'est pas souhaitable.

Le stage de spécialisation réalise notamment dans les domaines de l'inspection des viandes, volailles, produits de la mer et leurs dérivés une mise en exercice, guidée et surveillée, des stagiaires.

Il leur permet de mettre en application leurs connaissances tout en les confrontant aux difficultés techniques, administratives et psychologiques dans l'exercice quotidien de l'inspection.

Ce temps de la formation équivaut à un véritable test. Les responsables de stage peuvent juger des aptitudes professionnelles des élèves-préposés. Ils transmettent au jury d'examen leur appréciation ainsi qu'une note de stage. Les stagiaires rédigent et remettent au même jury un rapport de stage.

II.- Oragnisation

1° Secteur "viande et produits dérivés"

Un certain nombre d'abattoirs sont désignés pour recevoir les stagiaires. Ils sont choisis sur deux critères : la bonne organisation de l'inspection et la valeur professionnelle et personnelle des vétérinaires qui en sont responsables. Les vétérinaires-inspecteurs assurent en effet l'encadrement des stagiaires avec l'aide des préposés sanitaires.
Les futurs préposés ont acquis au centre toutes les connaissances nécessaires à la pratique de l'inspection des viandes. Il s'agit plus pour eux d'un stage appliqué que d'une véritable spécialisation. Ils suivent l'inspection et y participent.

2° Secteur "lait et produits laitiers"

Le "centre de perfectionnement des préposés sanitaires des services vétérinaires en hygiène du lait, des produits laitiers, des oeufs et produits d'oeufs" a été créé par arrêté ministériel le 26 septembre 1972 (11). Il est rattaché à l'Ecole nationale vétérinaire de Toulouse.Son organisation et ses missions sont analogues à celles du centre de Lyon. Les stagiaires y accomplissent leur stage de spécialisation. Tous les problèmes afférents au lait et ses dérivés, sont traités au cours des exercices d'enseignement.

3° Secteur "produits de la pêche et maladies des poissons"

L'inspection des produits de la mer est très particulière car directement liée à la technologie de la pêche, à la nature même de la denrée et à l'organisation des circuits commerciaux.

Les deux premiers mois de stage dans les lieux de production, c'est à dire les ports de pêche, permettent aux élèves d'apprendre ces particularités.

Le troisième mois de stage est consacré à l'inspection des produits de la pêche sur les lieux de vente (marché d'intérêt national de Paris-Rungis).

Le choix des lieux de stage se fait selon les mêmes critères que pour les abattoirs.

4° Secteur "volailles et oeufs"

Le stage a lieu en partie à la station expérimentale d'aviculture de Ploufragan. La production et la pathologie de la poule y font l'objet d'un enseignement approfondi. Il se poursuit dans un abattoir de volailles.

III.- Sanctions de fin de stage - Résultats

Les notes obtenues : au contrôle permanent, aux épreuves de l'examen de fin de stage de formation générale et au stage de spécialisation affectées de coefficients, sont totalisées.

Si le total est supérieur à cent points, les stagiaires sont proposés au ministère de l'agriculture pour titularisation. S'il est inférieur à cent points, ils sont soit exclus du centre soit admis à participer à un nouveau stage.

La formation que reçoivent les préposés sanitaires est complète, bien adaptée à leur profession. Il est difficile de la comparer à celle de leurs confrères recrutés avant 1968. Certains d'entre eux, autodidactes, sont néanmoins d'excellents préposés.

Pour d'autres, un recyclage s'avère nécessaire. Les stages de perfectionnement organisés par le centre de formation des préposés sanitaires leur sont destinés.

Le niveau, la conception de cette formation peuvent paraître excessifs : certains vétérinaires-inspecteurs s'en sont étonnés. On comprend mal leur démarche. Aux niveaux de responsabilité où se situe actuellement l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, une compétence certaine des agents est un impératif. Pour un vétérinaire-inspecteur dont les connaissances doivent être sans cesse actualisées, disposer de collaborateurs techniques compétents est une nécessité et une sécurité.

CONCLUSIONS

Le recrutement et la formation des préposés sanitaires sont désormais uniques sur le plan national.

Les responsables du Centre de formation s'efforcent de donner aux préposés une formation qui soit la plus complète possible et adaptée à leur profession. Sur la base de notions théoriques, fondamentales, elle est essentiellement orientée vers les missions pratiques.

Cette formation est une garantie pour les vétérinaires-inspecteurs dont les préposés sanitaires sont les collaborateurs directs et aussi pour le consommateur. Elle est, de ce fait, un facteur d'amélioration qualitative et de rationalisation, d'harmonisation économique des marchés de produits alimentaires animaux et d'origine animale.

Vu :
LE DIRECTEUR
de l'École Nationale Vétérinaire de Lyon,

LE PROFESSEUR RESPONSABLE
de l'École Nationale Vétérinaire,

Vu :
LE DOYEN,
Le President de l'Université Claude Bernard
Pour le Président,
Le Premier Vice-Président de l'Université
Président du Comité de Coordination des études médicales

LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE,

UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD LYON I
COMITÉ DE COORDINATION MÉDICALE

Vu et permis d'imprimer

LYON, le 7 JUIN 1974 19

~~LE RECTEUR, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'UNIVERSITÉ~~

BIBLIOGRAPHIE

(1) Loi sur l'organisation municipale - 5 avril 1884
*(J.O. du 6 avril 1884 - p. 1857)

(2) Loi sur la prophylaxie de la tuberculose des bovidés et sur le contrôle de la salubrité des viandes - 7 juillet 1933 (J.O. du 9 juillet 1933 p.7142)

(3) Décret du 29 septembre 1935 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la tuberculose des bovidés et sur le contrôle de salubrité des viandes (J.O. du 17 novembre 1935, p.12177)

(4) Loi n° 65543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande (J.O. du 9 juillet 1965, p.5894)

(5) Décret n° 671199 du 21 décembre 1967 fixant le statut particulier des préposés sanitaires des services vétérinaires (J.O. du 29 décembre 1967, p.12899).

(6) Directive du 6 octobre 1969 modifiant la directive du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (directive n°69/349/CEE - J.O.des Communautés Européennes du 11 octobre 1969 - n°L 256/5 à L 256/14)

(7) Décret n° 67295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258,259 et 262 du Code Rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 4 avril 1967, p.3301)

(8) Loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et produits agricoles du 1er août 1905.(J.O. du 5 août 1905, p.4813)

(9) Arrêté munistériel du 14 avril 1969 :

Modalités des concours de recrutement des préposés sanitaires des services vétérinaires.(J.O. du 22 avril 1969, p.4026)

(10) Arrêté ministériel du 28 septembre 1969 :

Création d'un centre de formation et perfectionnement des préposés sanitaires chargés d'exercer les fonctions d'inspection et d'identification prévues aux articles 1er et 11 de la loi n°65543 du 8 juillet 1965.
(J.O. du 5 novembre 1969, p.10843)

modifié par :

l'arrêté ministériel du 24 février 1971 :

Création d'un centre de formation et perfectionnement des préposés sanitaires chargés d'exercer les fonctions d'inspection et d'identification.
(J.O. du 4 mars 1971, p.2158)

(11) Arrêté ministériel du 26 septembre 1972 :

Création d'un centre de perfectionnement des préposés sanitaires des services vétérinaires en hygiène du lait,des produits laitiers, des oeufs et produits d'oeufs.
(J.O. du 20 octobre 1972, p.11013)

* J.O. = Journal Officiel de la République Française.

T A B L E D E S M A T I E R E S

INTRODUCTION p.10

CHAPITRE PREMIER : 11

HISTORIQUE 11

I.- Avant 1965 11

II.- Après 1965 17

CHAPITRE II :

ROLE DU PREPOSE SANITAIRE 19

I.- Définition 19

II.- Bases légales et règlementaires 19

III.- Application des techniques d'inspection 21

IV.- Missions de contrôle de surveillance 22

V.- Moyens d'intervention 22

CHAPITRE III :

RECRUTEMENT 25

I.- Concours 25

1 Candidature 25

2 Programme 28

3 Modalités 35

II.- Origine des candidats 42

1 géographique 42

2 scolaire et sociale 47

3 motivations 48

CHAPITRE IV :

LE CENTRE DE FORMATION DES PREPOSES SANITAIRES p. 51

I.- Structure juridique 51

II.- Organisation 52

III.- Activités 53

1 pédagogiques 54

2 non pédagogiques 55

CHAPITRE V :

LA FORMATION DES PREPOSES SANITAIRES 56

I.- Enseignement dispensé 56

1 conceptions 56

a) adéquation de la formation 56

b) accessibilité de l'enseignement 59

2 programme 59

II.- Contrôles 64

1 modalités 64

2 résultats 66

CHAPITRE VI :

SPECIALISATION ET PERFECTIONNEMENT 67

I.- Objectifs 67

II.- Organisation 68

III.- Sanctions de fin de stage - résultats 69

CONCLUSIONS 71

BIBLIOGRAPHIE 72